

QUINTA DA
VACARIÇA
BAIRRADA - PORTUGAL



2008



Cultivar a diferença na busca da excelência.

Um lindo final de verão para um milésimo de antologia.

Situada as portas de Coimbra, no coração da denominação Bairrada, a Quinta da Vacariça, em conversão Biológica, certificação Ecocert em curso, deve o seu nome aos monges Beneditinos e Cistercienses fundadores da abadia da Vacariça e da vinha da Bairrada.

A região beneficia de um clima Mediterrânea com influência Atlântica, que traz frescura aos grandes vinhos da Bairrada.

Este vinho 2009 vem de dois hectares de vinhas da emblemática casta BAGA, plantada numa encosta argilo-calcário exposta ao nordeste, em Tamengos no **terroir de Cardosa** e de uma vinha centenária com uma variedade de castas autóctones.

Na Quinta da Vacariça as doses de cobra são 5 vezes inferiores ao caderno das cargas da viticultura biológica, graça aos métodos profiláticas (esladramento, tira dos ramos, desdobramento) e aos tratamentos preventivos assíduos a base de infusões e de decoções de diversas plantas (vime, camomila, urtiga, dente-de-leão, borragem...)

A vindima manual 2008 (baixos rendimentos 15Hls/ha) foi colhida na primeira semana de Outubro em várias passagens, com um estado sanitário perfeito. As uvas são vinificadas em lagares abertos sem desengace. Naturais, sem acrescento de açúcar, este vinho é feito com as suas próprias leveduras.

O vinho faz-se principalmente na vinha ; na adega, o trabalho permite unicamente de magnificar o perfil do milésimo.

Após o envelhecimento de 18 meses em barricas de carvalho de 3000L, este vinho é engarrafado sem ser colado nem filtrado.

Para apreciar plenamente as suas qualidades este garrafeira 2008 deve ser decantado 1H00 antes de ser servido aos 16°C em copos largos, acompanhado por exemplo de uma carne trufada.

“No capítulo quase inesgotável dos vinhos tintos começo por aquele que é uma das grandes revelações do ano, o Quinta da Vacariça Garrafeira 2008, um Baga estreme da Bairrada que viu finalmente a luz do dia para se estrear em grande no patamar cimeiro da pirâmide qualitativa dos vinhos tintos nacionais. Um vinho denso, carregado, austero, mas tremendamente elegante.” Rui Falcão, Fugas.

Este garrafeira 2008 já está pronto para provar e pode melhorar-se durante 30 anos.

François Chasans, Vinhateiro, quintadavacarica@gmail.com

